



Istituto
Zooprofilattico
Sperimentale
della Sardegna
"G. Pegreffi"

PROVIDER ECM N. 14
www.izs-sardegna.it

Vecchi e nuovi patogeni ambientali negli stabilimenti di produzione: conoscere per garantire la sicurezza alimentare

Sassari - 3 giugno 2019
Sala Convegni Promocamera
Via Predda Niedda 18

Responsabile scientifico
Dr. Giovanni Terrosu

Direttore del corso
Dr.ssa Salvatorica Masala

Tipologia
Evento residenziale

Con l'evento si intende trasmettere agli operatori sanitari le recenti acquisizioni relative ai patogeni ambientali maggiormente diffusi negli ambienti di produzione. Le conoscenze in materia possono rivelarsi utili nella gestione dei processi produttivi, sia per gli Operatori del Settore Alimentare nell'ambito dell'autocontrollo, che per l'Autorità Competente nell'ambito dell'attività di Controllo Ufficiale.

N. Max partecipanti
80

Professioni
Veterinari - Biologi - Medici
Tec. Laboratorio - Tec. Prevenzione

Strutture di appartenenza
ATS - RAS - AGRIS - ARA - LAORE
NAS - LL.PP.
IZS SARDEGNA (posti riservati n. 30 con priorità per il Settore Alimenti)

Accreditamento ECM
Crediti attribuiti **7**

MODALITA' DI ISCRIZIONE on-line

Dopo aver effettuato l'accesso al sito <http://providerecm.sardegna.salute.it>

I Professionisti afferenti al SSR

dovranno effettuare il login utilizzando le proprie credenziali e su «offerta formativa» selezionare «corsi regionali accreditati». Se il corso non compare, a sx dello schermo selezionare «fuori sede» e confermare.

Tutti gli altri professionisti dovranno

- Cliccare su **Iscrizioni on line**
- Nella pagina che si apre cliccare su **eventi relativi al seguente organizzatore**
- Selezionare **Istituto Zooprofilattico** quindi premere il pulsante **Ricerca**
- Individuare il corso e **cliccare sull'icona a destra** (foglio con penna)
- **Individuare l'edizione e cliccare sull'icona a destra** per iscriversi
- Scegliere **Iscriviti come esterno**
- **Compilare** la scheda proposta
- Cliccare sul pulsante **Iscriviti**

Scadenza iscrizioni
28 maggio 2019
o comunque al raggiungimento del n. max di iscritti

Materiale didattico
Sarà disponibile sul sito istituzionale IZS

Servizio Formazione - Aggiornamento del Personale - Educazione Sanitaria

Responsabile	Salvatorica Masala	079/2892272	chicca.masala@izs-sardegna.it
Referenti	Giovanna Mulas	079/2892273	giovanna.mulas@izs-sardegna.it
	Pietro Ruiu	079/2892270	formazione@izs-sardegna.it
	Costantina Erbi	079/2892402	costantina.erbi@izs-sardegna.it
	Guido Sanna	079/2892298	

Referenti per questo evento
G.Mulas - C.Erbi

08.30	09.00	Registrazione partecipanti
09.00	09.30	Saluti
09.30	10.00	Giovanni Terrosu – IZS Sardegna Dalle analisi sull'alimento alle analisi di processo: evoluzione nella gestione della Sicurezza Alimentare
10.00	10.30	Piera Mele – IZS Sardegna Presenza di Listeria spp. negli stabilimenti di produzione della filiera della carne
10.30	11.00	Rita Melillo – IZS Sardegna Presenza di Listeria spp. negli stabilimenti di produzione della filiera lattiero-casearia
11.00	11.30	Pausa caffè
11.30	12.00	Andrea Sarrìa – ATS Sardegna - ASL 1 Sassari Un caso pratico: gestione di una non conformità per Listeria monocytogenes in un prodotto lattiero-caseario
12.00	13.00	Francesco Pomilio – IZS Abruzzo e Molise Biodiversità di ceppi di Listeria monocytogenes alla luce dei nuovi metodi di caratterizzazione molecolare Produzione di biofilm in vitro da parte di ceppi di Listeria monocytogenes
13.00	13.30	Discussione
13.30	15.00	Pausa pranzo
15.00	15.30	Tiziana Tedde – IZS Sardegna Arcobacter spp.: un pericolo emergente e significativo nelle filiere alimentari
15.30	16.30	Antonio Parisi - IZS Puglia e Basilicata Uso del WGS per la caratterizzazione epidemiologica, per l'identificazione dei principali fattori di virulenza e dei geni responsabili di antimicrobico resistenza in isolati del genere Arcobacter
16.30	17.00	Discussione
17.00	17.30	Verifica di apprendimento con questionario